Qualité LANDES.com
le Meilleur des Landes

Dossier de Presse

Les produits des Landes revisitent la street food... à la française !

QUALITÉ LANDES,

À terroir magique, produits uniques

Revisiter les produits régionaux, n'est-ce pas le succès de la street food ?

Un climat béni des Dieux, des éleveurs et agriculteurs passionnés, une longue tradition du bon goût : les Landes réunissent un festival unique de produits d'exception.
Bœuf de Chalosse, Kiwi de l'Adour, Asperges des Sables des Landes, Pintade, Canard et Poulet fermiers des Landes, reconnus par des IGP et des Labels Rouges, cultivent leur différence : être aussi bons que sincères. Pour les grandes occasions ou pour le quotidien, on peut leur faire confiance : la qualité, c'est leur affaire !
Cuisiner avec d'aussi bons produits devient bien plus facile : Brice Morvent, Gontran Cherrier et Julien Duboué ont imaginé des recettes décomplexées, pile dans la tendance street food qui nous amusent tous. Pas besoin de couverts et de tralala pour apprécier les bons plats : burger, hot dog ou fish and chips ont donc été revus et sublimés par les produits Qualité Landes… pour leur plus grand plaisir !

Visitez-moi !

www.qualitelandes.com

Bœuf de Chalosse : le goût de la perfection

«Heureux comme un bœuf de Chalosse ! On me laisse grandir à mon aise pendant 3 ans, en ne dégustant que le meilleur des fourrages et du maïs. Je suis élevé dans les règles de l'art au coeur de la Chalosse, un terroir si généreux qu'il m'offre jusqu'à son nom. Protégée par un Label Rouge et une IGP, pas étonnant que je collectionne les bons points !»

Franchement chouchoutés

N'est pas bœuf de Chalosse qui veut : issu de race à viande noble (Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise), il séduisait déjà -et à raison- les fins palais du XIXème siècle ! Nourri uniquement d'herbe et de maïs, d'où le persillé incomparable à sa chair, l'animal est élevé à son rythme, tout en douceur, pendant au moins 3 ans. Le bœuf de Chalosse, c'est avant tout une manière exigeante et traditionnelle d'élever de belles bêtes.

Une qualité reconnue

Quel bon élève ! Si le Label Rouge, obtenu en 1991, garanti la qualité supérieure et le goût de la viande, l'IGP, obtenue en 1996, insiste particulièrement sur le lien entre l'animal et sa zone d'élevage, la Chalosse. Seule une boucherie artisanale labellisée peut vous en proposer, après une maturation bien spécifique.

Une viande goûteuse

Bien rouge, la viande de bœuf de Chalosse est incroyablement parfumée, tendre et savoureuse. Persillée à souhait, au bon goût de noisette, sa texture fine séduit par sa délicatesse. Elle n'a pas besoin de « chichis » pour briller, mais d'une cuisson maîtrisée.

Au quotidien :

pour un « **Landes burger** », osez le steack de bœuf de Chalosse ! Et pour un apéro convivial, faites griller un bel onglet. Sel, poivre, romarin, et c'est tout : découpez-le en tranches et partagez-le tous ensemble. Le plus important ? Pensez à laisser reposer la viande une dizaine de minutes hors du feu après cuisson. Elle sera encore plus tendre et juteuse…

L'ESSENTIEL

- 330 éleveurs de Bœuf de Chalosse
- 6 mois : le temps minimum d'engraissement qu'il passe à l'étable choyé par ses éleveurs
- 700 tonnes de Bœuf de Chalosse commercialisées chaque année
- 10 jours de maturation minimale pour une formation des arômes et une tendreté optimales
- 70 artisans bouchers labellisés*

*liste sur www.qualitelandes.com

Plus d'infos : www.qualitelandes.com

Brice Morvent
(finaliste Top Chef 2010 M6)
Comptoir de Brice
Marché couvert Saint-Martin
33 rue du château d'eau - 75010 Paris

Burger de Bœuf de Chalosse

Pour 4 personnes
(temps de préparation : 2h, temps de cuisson : 50min)

Ingrédients : 520 g de viande de bœuf de Chalosse maigre, 320g de comté en tranches épaisses de 20g, buns, sauce barbecue, sauce moutarde, oignons confits

Retrouvez cette recette sur le CD-ROM

©J-C Arniel - Brice Morvent pour Qualité Landes

Gontran Cherrier
22 rue Caulaincourt - 75018 Paris
8 rue Juliette Lamber - 75017 Paris

Brioche garnie au kiwi de l'Adour

pamplemousse confit et vanille

©J-C Amiel - Gontran Cherrier pour Qualité Landes

Pour 10 petites brioches
(temps de préparation : 20-30min, temps de repos : 2h-2h30, temps de cuisson : 10-12min)

Ingrédients : 5 kiwis de l'Adour, 1 pamplemousse, 1 gousse de vanille, 60 g de graines de pavot, 1 cuillère à soupe de miel d'oranger, 250g de farine blanche T45, 40g de sucre, 1 cuillère à café rase de levure déshydratée, 5g de sel, 3 œufs, 150g de beurre

Retrouvez cette recette sur le CD-ROM

Kiwi de l'Adour, la star vitaminée de l'hiver

«Petit, poilu… et costaud en vitamines ! Moi, le kiwi de l'Adour IGP et Label Rouge, je suis fier d'être cueilli à la main à maturité optimale, pour vous assurer le plus vitaminé des régals»

Une expérience réussie

Dans le bassin de l'Adour, au pied des Pyrénées, 380 producteurs font pousser depuis 30 ans ce petit fruit venu de Chine via la Nouvelle-Zélande. Ils l'ont acclimaté avec succès au terroir landais : le sol naturellement riche et le climat océanique doux lui ont particulièrement réussi…

Une production au top

C'est dans les Landes que pousse environ ¼ de la production française de kiwi. Seul kiwi certifié Label Rouge depuis 1992, ce qui garantit sa qualité gustative supérieure et sa traçabilité de culture, il bénéficie également d'une IGP depuis 2009 garantissant son origine 100% Adour. On ne peut rêver mieux !

Tendrement fruité

Dans l'Adour, les fruits sont cueillis à maturité optimale : seul le meilleur de la production est estampillé Label Rouge. De **mi-décembre à mai**, on se régale de cette petite bombe de vitamine C, riche en sels minéraux, fibres et antioxydants. Fruité et acidulé, il nous fait du bien tout en nous régalant !

Au quotidien :

A déguster à la coque au petit déjeuner, glissé en dés dans une salade de fruits ou en tranche sur un pancake, le kiwi de l'Adour se prête à toutes les fantaisies, apportant couleur et fraîcheur. C'est un grand fan de sucré-salé : ajouté en tranche dans un bagel au saumon, avec une lamelle de magret fumé, façon canapé coiffé d'œufs de poisson… En brochette piquée sur un bâtonnet de biscuit chocolaté, il se dévorera avec les doigts !

L'ESSENTIEL

- 380 producteurs passionnés
- 2,5 hectares, la surface moyenne des parcelles
- 25% de la production nationale
- 21800 tonnes de kiwis de l'Adour produites chaque année dont 2 000 tonnes certifiées en Label Rouge et IGP

Plus d'infos : www.qualitelandes.com

L'Asperge des Sables des Landes, la grande dame des légumes primeurs

«Fine, élancée, avec ma tête bien faite, je pointe le bout de mon nez dès fin février. Tout premier légume primeur, c'est au sable des Landes que je dois mon teint clair. Quant à mon goût… vous en serez fou !»

Sable et douceur

Un climat doux et océanique : on ne peut rêver mieux pour cultiver l'asperge ! Sa croissance dans les sables des Landes qui lui permet de garder sa blancheur immaculée, particulièrement recherchée. Cueillie en douceur à la main, sa fragilité fait l'objet de tous les soins : emballée dans les 4 h suivant sa cueillette, c'est sa fraîcheur qui fait aussi sa saveur. Protégée par une IGP depuis novembre 2005, cette asperge haut de gamme garantit ainsi l'origine de sa production.

La première des primeurs

1ère zone de production d'asperges, les Landes peuvent s'enorgueillir de proposer le tout premier légume annonçant le printemps ! **Présente sur les étals de fin février à juin**, les gourmands se doivent de ne pas la rater.

Légère, légère…

Riche en vitamines, pauvre en calories, elle réussit le tour de force de réunir saveur et légèreté. C'est l'invitée idéale des repas de printemps où son effet reminéralisant fait le bonheur des papilles…et de la silhouette.

Au quotidien :

Cuite dans de l'eau bouillante légèrement salée ou bien à la vapeur, on l'aime tous en vinaigrette ou en mouillette dans un œuf à la coque ou un dip de fromage blanc. Panée dans le parmesan, elle s'enrobe de croustillant pour un apéro bluffant ! Osez-la effilée dans une poêlée, enrobez-la dans du jus de veau : vous verrez, c'est une grande dame que l'on mange en toute simplicité…avec les doigts !

L'ESSENTIEL

- 55 producteurs engagés sous l'IGP Asperge des sables des Landes
- Plus de 1 650 tonnes d'asperges IGP commercialisées en 2012
- 24 calories pour 100g
- 92% d'eau

Plus d'infos : www.qualitelandes.com

Julien Duboué
Dans les Landes... mais à Paris
119 bis Rue Monge - 75005 Paris

Hot dog d'asperge

des sables des Landes sauce béarnaise

Pour 6 personnes
(temps de préparation : 35min, temps de cuisson : 30min)

Ingrédients : 1kg d'asperges blanches des Landes de moyen calibre, 200g de magret fumé, 6 pains viennois à hot dog, 1 échalote, 100g de vinaigre, 2 jaunes d'œuf, 200g beurre, 10g estragon, sel, poivre

Retrouvez cette recette sur le CD-ROM

©J-C Amiel - O Soutsa Savanh - Julien Duboué pour Qualité Landes

Croque canard fermier des Landes au foie gras

©J-C Amiel - Brice Morvent pour Qualité Landes

Brice Morvent
(finaliste Top Chef 2010 M6)
Comptoir de Brice
Marché couvert Saint-Martin
33 rue du château d'eau - 75010 Paris

Pour 2 personnes
(temps de préparation : 20min, temps de cuisson : 30min)

Ingrédients : 200g de magret de canard des Landes, 60g de foie gras de canard des Landes cuit en terrine ou en bocal, 4 échalotes, 15cl de Martini blanc, 50g de de pain d'épices séché au four avec du beurre demi-sel, 30g de beurre, 4 tranches de pain de mie sans bord, 1 cuillère à café de quatre épices,vinaigre balsamique réduit, mesclun, huile d'olive, sel, poivre, fleur de sel

Retrouvez cette recette sur le CD-ROM

Le Canard Fermier des Landes, une valeur sûre toujours au goût du jour

« Magret, aiguillettes, cuisses, foie gras : chez moi, tout se mange… car tout est bon ! Si j'ai fait des Landes ma région de prédilection, c'est certainement parce qu'on m'y nourrit au maïs entier et parce qu'on m'y élève avec respect. Au quotidien ou pour les jours de fête, j'ai toujours mon mot à dire dans votre assiette ! »

Un élevage patient

Depuis plusieurs siècles, les éleveurs landais de canard à foie gras fermier ont acquis une véritable expertise. Selon la tradition, les canards continuent à être nourris aux maïs grain entier et élevés en plein air, sous le contrôle permanent des producteurs et de l'exigeant cahier des charges IGP et Label Rouge. Il ne faut pas moins de 102 jours pour faire un beau canard fermier des Landes !

Un sacré morceau

La découpe du canard fermier des Landes doit respecter la qualité et la délicatesse de sa chair. Soigneusement sélectionnés, les canards sont découpés dans les 24h et proposés sous forme de…

- Magret : le plat préféré des Français, qui aiment sa simplicité de préparation et son goût unique !
- Aiguillettes, le morceau préféré des gourmets pressés qui n' ont même pas à les découper pour les préparer !
- Confit : la conserve indispensable du placard pour improviser des repas entre amis.
- Foie gras : la star incontournable qu'on ne présente plus… Cru, déjà préparé mi-cuit ou en conserve, il sait tout sublimer !

Au quotidien :

Le canard fermier des Landes regorge de bonnes idées simples et savoureuses. Suivez le guide !

- Magret : vite prêt, on aime ses fines tranches déposées sur un lit de nouilles chinoises. Séché ou fumé, on l' enroule autour d'un abricot sec à picorer à l'apéritif.
- Aiguillettes : simplement poêlées ou grillées au barbecue, elles sont délicieuses en sucré-salé avec de la mangue, des cerises…
- Confit : grillé 20 min au four ou à la poêle, sa chair devient ultra-croustillante et s' effiloche dans des nems ou des wraps, pour des sandwichs très chics.
- Foie gras : s' il est délicieux avec des toasts, il aime aussi jouer le côté canaille avec une salade de lentilles et d'artichauts, s' escorter de chutneys variés, parfumer une crème brûlée salée ou être piqué en brochette avec un dé de poire pochée…

L'ESSENTIEL

- Elevés pendant 102 jours en plein air
- 1,5 million de canards élevés selon les règles Label Rouge & IGP
- 1ere région de production avec 1/3 de la production française

Plus d'infos : www.qualitelandes.com

Poulet fermier des Landes, le bon goût de la liberté !

« Comme un coq en Landes ! Moi, le poulet jaune, je profite naturellement de la richesse de la forêt landaise. Nourri à 100% de végétaux, c'est ma bonne forme qui fait mon bon goût. »

Allez, dehors !

Dans les Landes, toutes les volailles fermières, dont le poulet, sont élevées en plein air et en totale liberté. Le poulet jaune (une race rustique à croissance lente, donc plus savoureuse) s' ébat pendant au moins 81 jours dans le plus grand massif forestier d'Europe. Un système exclusif de cabanes démontables et mobiles, les marensines, permet l'installation des poulets au cœur de la forêt landaise. Ces bâtiments sont déplacés en fonction de la saison pour permettre la repousse de l'herbe et assurer ainsi l'équilibre de l'éco-système.

Le goût de la liberté

Nourri exclusivement de végétaux, dont 80% de maïs (du Sud-Ouest bien sûr), en voilà un poulet bien élevé, comme l'atteste son Label Rouge ! Particulièrement savoureuse et tendre, la chair du poulet fermier des Landes présente une belle couleur dorée.

Au quotidien :

Riche en protéines de qualité, peu gras, le poulet fermier des Landes réussit le tour de force d'associer le plaisir… sans les contraintes ! C'est une vraie mine d'idées qui ne manque pas de morceaux de choix : pilons marinés dans les épices façon indienne à s' en lécher les doigts, en brochette avec des courgettes et des champignons de Paris, rôti entier au four avec du citron et du romarin, pané pour faire de vrais nuggets savoureux… À vous de jouer !

L'ESSENTIEL

- 1965 : obtention du Label Rouge
- 100% de leur alimentation est végétale
- 80% de l'alimentation des poulets est composée de maïs du Sud-Ouest
- Les Landes : 2ème bassin français de volailles fermières Label Rouge IGP
- 650 producteurs
- 11 millions de volailles élevées chaque année (poulets, pintades, cailles, chapons, poulardes, chapons de pintade…) dont 8 millions de poulets

Plus d'infos : www.qualitelandes.com

Julien Duboué
Dans les Landes... mais à Paris
119 bis Rue Monge - 75005 Paris

Filets de poulet fermier des Landes

et asperges des Sables des Landes panées aux pignons façon «Fish and chips», aïoli

© C.Amiel - O Soutsis Savanh - Julien Duboué pour Qualité Landes

Pour 6 personnes
(temps de préparation : 40min, temps de cuisson : 10min)

Ingrédients : 500g de filets de poulet des Landes, 500g d'asperges blanches des Landes, 100g de pignons concassés, 50g de graines de moutarde, Poivre, sel, 2 œufs, 100g chapelure, 20g d'ail, 70g de pommes de terre cuites, 1 jaune d'œuf, 30g moutarde, 6g de sel, 50cl eau, 40cl jus de citron

Retrouvez cette recette sur le CD-ROM

Filets de pintade fermière des Landes en brioche

Gontran Cherrier
22 rue Caulaincourt - 75018 Paris
8 rue Juliette Lamber - 75017 Paris

Pour 4 personnes
(Temps de préparation : 30min, temps de cuisson : 12-15min)

Ingrédients : 4 filets de pintade fermière des Landes, 2 cm de gingembre frais , ½ bouquet de coriandre fraîche, ½ bouquet de ciboulette, 5cl de sauce de soja salée, 1 petit piment, 1 citron vert, 225g de farine, 110g de flocons de pomme de terre, 50 g de beurre fondu, 5g de levure de boulanger, 5g de sel, 25cl d'eau tiède (30°c)

Retrouvez cette recette sur le CD-ROM

©J-C Amiel - Gontran Cherrier pour Qualité Landes

Pintade fermière des Landes

« Volaille de luxe, je n'aime que les petits élevages tranquilles où l'on me nourrit bien tout en respectant mon tempérament sauvage. Délicate à élever, certes, mais aussi délicate ensuite dans votre assiette ! »

Un sacré tempérament

La pintade fermière des Landes reste un animal sauvage, issu d'une souche ancienne à croissance lente, ce qui laisse le temps à la chair de développer tous ses parfums. Élevée en plein air, sur de grands parcours, elle émerveille par ses capacités à réaliser des courses effrénées. Nourrie uniquement de végétaux, dont 80% de céréales, elle prend ses aises dans les forêts des Landes où les conditions sont proches de son milieu naturel. Un savoir-faire unique protégé par un Label Rouge depuis 1966 !

Sauvagement bon

Plus charpentée qu'un poulet, la pintade fermière des Landes prend le temps de grandir et de courir –au moins 94 jours, plus que dans les élevages standards-, ce qui donne à sa chair une texture ferme et un goût typé qui fait tout son charme. Peu grasse, à la chair dense et serrée, elle séduit tout ceux qui pensaient avoir fait le tour des volailles, en lui donnant une note de gibier bien propre à elle. Délicate en texture et recherchée en saveurs, voilà qui explique son attrait pour les gourmets ! A goûter aussi au moment des fêtes, le chapon de pintade fermier des Landes, protégé par un Label Rouge depuis 1994. Élevée pendant 150 jours, sa chair devient tendre et fondante, tout en conservant la typicité de la pintade.

Au quotidien :

Pauvre en lipides et riche en protéines (23,7 g aux 100 g), la pintade fermière des Landes n'a vraiment que des bons côtés. Si on l'aime avec du chou, pas question de la cantonner à la potée : pourquoi ne pas la servir en wok, avec du chou vert sauté au gingembre et un peu de sauce soja ? Ses suprêmes, marinés dans des épices, composeront de délicieuses brochettes pour les barbecues. Enfin, rôtie entière, elle garnira ensuite des sandwichs moelleux rehaussé de cresson, de mâche ou d'avocat, qui lui donneront encore plus de peps.

L'ESSENTIEL

- 1966 : obtention de son Label Rouge
- 100% de végétaux pour son alimentation
- 416 : le nombre d'éleveurs
- 94 jours : la durée de l'élevage de la pintade fermière des Landes
- 1994 : obtention du Label Rouge pour le chapon de pintade
- Plus d'1,3 millions de pintade élevées dans les Landes en 2012

Plus d'infos : www.qualitelandes.com

Vins de Tursan et des Landes

Les vins rouges font valser leur robe foncée et leurs saveurs de fruits rouges croquants. Les rosés affichent leur rondeur et leurs notes de groseilles acidulées tandis que les vins blancs jouent la carte des agrumes et se prélassent en bouche avec finesse et vivacité…

Un terroir unique

Le vignoble des vins de Tursan bénéficie d'une AOC. Il s'étire dans les courbes de l'Adour et sur les premiers contreforts des Pyrénées. Les vignes évoluent sur **4** types de sols : argilo-calcaires, sables fauves, galets, limons et gravette.

Mode d'emploi

Déclinés en **3 couleurs** : rouge, blanc et rosé, les vins de Tursan accompagnent la farandole des mets. Charpentés, les vins rouges se servent aux alentours de 16°C tandis que les vins blancs et les rosés se dégusteront à 10°C. Les vins rouges se conservent jusqu'à 15 ans, selon les millésimes, dans une cave maintenue à 12°C.

Et les Vins IGP des Landes ?

Fruités, faciles à boire et variés, les Vins IGP des Landes se déclinent en 3 couleurs : rouge, blanc et rosé. Secs, moelleux ou mousseux, ils sont issus des meilleures vignes du bassin de l'Adour. 3 terroirs reflètent leur personnalité : Sables de l'Océan, Coteaux de Chalosse et Sables Fauves.

Plus d'infos : www.qualitelandes.com

Grégoire Schnerb
Sommelier de la Villa de l'Etang Blanc
2265, route de l'Étang Blanc - 40510 Seignosse

Les bons accords*

• Un verre de « AOC Tursan Expression Blanc 2011 » et... des asperges avec une vinaigrette à l'huile de noix. Un vin croquant comme les asperges, et subtilement teinté d'arômes de fruits sec, un accord vif pour se mettre en bouche. Idéal !

• Un verre de « Douceur de Chalosse IGP» et… un foie gras des Landes en médaillon, sur un pain grillé, un tour de moulin et un peu de fleur de sel. Le vin est suave et gourmand mais doté d'une fraicheur superbe qui donne un équilibre des plus plaisant, et cette finale acidulée, un régal !

• Un verre de « AOC Tursan rouge sur le Château Bourda 2009 » et… un poulet fermier des Landes , rôti, agrémenté de quelques pomme grenailles. Un vin riche et charnu qui sublimera cet accord.

• Un verre de « AOC Tursan Rouge l'Expression 2010 » et… un magret rosé au sautoir, airelles et pomme darphin. Un vin avec de la tenue qui soutiendra parfaitement la texture et la saveur de ce canard, une réussite.

• Et le bœuf de Chalosse :

Un verre de « AOC l'Impératrice » et… une entrecôte ou le paleron en daube. Un vin simple par sa structure et sa puissance.

• Un verre de « AOC L'Expression rouge 2009 » et… un beau rôti.

• Un verre de «Le secret 2008 » et… un tournedos rossini. Un vin alliant finesse et complexité à l'évolution surprenante.

• Un vin de pays des Landes blanc moelleux «L'Adorée» et… un kiwi de l'Adour, taillé en brunnoise, sauté dans un caramel et dressé sur un feuilletage ou encore avec quelques pignons de pain et une glace kiwi ! Un vin rond et doux qui rappellera ce qui plait tant dans ce fruit.

*À consommer avec modération

Le Floc de Gascogne et l'Armagnac

Si le Floc de Gascogne ouvre les festivités, l'Armagnac les clôture en beauté. Aux saveurs et couleurs du Sud-Ouest le Floc de Gascogne blanc s'illustre par ses notes légères de fleurs et de fruits. Rosé, il mêle des notes gourmandes de framboise et de cassis. L'Armagnac affirme son statut de digestif par ses saveurs confites et charpentées.

Un savoir-faire de vigneron

Apéritif léger et fruité, le Floc de Gascogne est né d'une recette de cinq siècles qui marie deux tiers de jus de raisin frais et un tiers d'Armagnac. L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de France, obtenue par distillation de vin blanc et vieillissement durant de longues années en fûts de chêne.

Un terroir d'exception

AOC depuis 1936, le vignoble du Bas-Armagnac se déploie sur 540 hectares dans sa partie landaise. Le Floc de Gascogne, AOC depuis 1990, est issu du même terroir. Ici, plus qu'ailleurs, l'Histoire, la géographie et la passion des Hommes ont su donner naissance à des produits authentiques, naturels et contemporains.

À déguster absolument

A l'apéritif, le Floc de Gascogne se sert bien frais (7°C) nature ou en cocktails ! L'armagnac, lui, se déguste toujours à température ambiante après le repas pour prolonger agréablement le moment.

Plus d'infos : www.qualitelandes.com // www.floc-de-gascogne.fr/

Sandrine Houdré-Grégoire
Créatrice et mixologiste
www.virgincucumber.com

Le MojiFLoc*

Ingrédients :

- Floc de Gascogne rouge
- 1 Citron vert,
- 3 branches de menthe fraîche
- gingembre
- eau gazeuse
- glace pilée

Retrouvez cette recette sur le CD-ROM

• Un Floc de Gascogne blanc et… Du foie gras de canard sur un toast de pain d'épices.

• Un Floc de Gascogne rosé et… Une salade méli-mélo de magret de canard et de melon.

Frais et unique, laissez-vous surprendre par la magie du Floc de Gascogne !

Apéritif doux et sensuel, il est composé de 2/3 de jus de raisins frais et 1/3 de jeune Armagnac.

Le Floc de Gascogne est apprécié pour son goût aux saveurs fruitées et généreuses.

Le saviez-vous, « Lou Floc » en occitan signifie « Bouquet de fleurs », en référence aux parfums dominants de l'Armagnac : la violette, la rose et la fleur de prunier.

Le Floc de Gascogne se déguste jeune et frais (7°). Lorsqu'elle est ouverte, conservez au réfrigérateur votre bouteille à la verticale, simplement bouchée jusqu'à trois mois.

Rouge ou Blanc, frais ou glacé, le Floc de Gascogne est plus qu'un apéritif.

Dégustez-le nature ou en cocktail mais aussi en cuisine, où il dévoilera tous ses arômes pour toujours plus de surprises !

*À consommer avec modération

©JAlain Longeaud - Sandrine Houdré-Grégoire pour Qualité Landes

Qualité LANDES.com

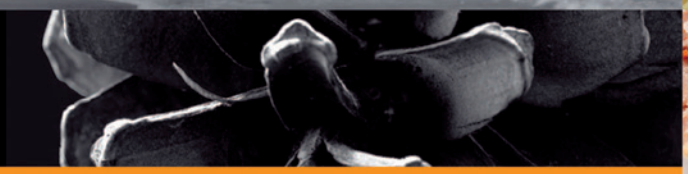
le Meilleur des Landes

QUALITE LANDES, une association au service des 8 filières de qualité & d'origine du département des Landes. Créée en 2001 et initiée par le Conseil Général & la Chambre d'Agriculture des Landes, l'association QUALITE LANDES a pour mission de promouvoir les fleurons de l'agriculture des Landes sous signes officiels de qualité et d'origine. Asperges des sables des Landes, Canard fermier des Landes, Bœuf de Chalosse, Volailles fermières des Landes, Kiwi de l'Adour, Vins de Tursan & de pays des Landes, Armagnac et Floc de Gascogne… autant de produits gourmands, tous dotés d'un signe officiel : Label Rouge-IGP-AOC.

Indication Géographique Protégée

garantit la qualité supérieure du produit

Appellation d'Origine Contrôlée



Qualité

une origine à partager

Landes

Qualité LANDES.com
le Meilleur des Landes

Contact presse : Martine Farré
Ligne directe : 05 58 85 43 93
Mobile : 06 76 86 41 07
Mail : martine.farre@landes.chambagri.fr
Chambre d'Agriculture - 40005
MONT DE MARSAN CEDEX
www.qualitelandes.com

Service presse
pour Qualité Landes :
Anahita Lesani/Sopexa
Tél : 01 55 37 50 23
email : anahita.lesani@sopexa.com